



Ingrédients sucrants : Cerner leurs propriétés pour mieux sucrer

Formation : Sucres raffinés, sirop d'agave, miel...

Comment choisir son ingrédient sucrant ?

Les 7 et 8 décembre 2023 à Avignon - 14h

Nouveau



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé

Toute personne concernée par le développement de produits alimentaires

Prérequis

Expérience dans le développement de produits alimentaires

Intervenante et contact pédagogique



Rouveyrol Experte R&D, Nutrition & Information du consommateur
caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Lister les différents ingrédients apportant une saveur sucrée (« sucre » = saccharose, sirops de glucose, fructose, sucre inverti, sirop de riz, de blé, sirop d'agave...)
- Choisir un sucre en fonction de ses propriétés et de ses objectifs de formulation
- Comprendre et appliquer une stratégie de réduction de la teneur en sucres



Contexte

Le sucre est parfois présenté comme l'ennemi numéro 1 de notre santé mais est-ce justifié ? Il n'existe déjà pas un, mais des sucres (*saccharose, sirops de glucose, de fructose, sucre inverti et des alternatives plus naturelles comme le rapadura, le demerara ou muscovado...*). Chacun d'entre eux a des propriétés spécifiques : des fonctionnalités technologiques (permettant par exemple de cristalliser des sirops ou de texturer du chocolat) et des propriétés nutritionnelles particulières. La connaissance de ces propriétés permettra d'ajuster les qualités organoleptiques et fonctionnelles des produits finis.



Programme

Jour 1 : 9h00 à 12h30

- 1) Perception de la saveur sucrée
- 2) Les différents « sucres » dans les produits alimentaires
 - Le marché, ses tendances et axes d'innovation, étude par catégorie de produit fini
 - Les édulcorants (stévia, xylitol...etc)
 - Aspects réglementaires (définitions et conditions d'utilisation, spécificités bio...)

Jour 1 : 14h00 à 17h30

- 3) Sucres et conséquences Nutrition-Santé
 - Propriétés physiologiques
 - Consommations et Recommandations
 - Communication : Règlementation Etiquetage et Allégations
- 4) Les différents rôles technologiques des sucres
 - Edulcorer
 - Colorer
- 5) Travaux pratiques

Jour 2 : 9h00 à 12h30

- 5) SUITE Les différents rôles technologiques des sucres
 - Texturer
 - Conserver

Jour 2 : 14h00 à 17h30

- 6) Travaux pratiques
- 7) Exemples de stratégie de réduction de la teneur en sucres



Ingrédients sucrants : Cerner leurs propriétés pour mieux sucrer

Formation : Sucres raffinés, sirop d'agave, miel, édulcorants...

Comment choisir son ingrédient sucrant ?

Les 7 et 8 décembre 2023 à Avignon - 14h

Nouveau

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation



€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 1000 € HT/stagiaire (1200€ TTC)

Non adhérent 2023 : 1400 € HT/stagiaire (1680€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 23/11/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Le CRITT Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le
numéro 93840083884
Cet enregistrement
ne vaut pas agrément
de l'Etat

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Mis à jour : le
18/08/2023